

Salud laboral en la cocina

2010-02-12

El riesgo de sufrir accidentes de trabajo en el sector de la hostelería siempre ha sido elevado. Actualmente, gracias a la centralización de la producción, la organización y la planificación de los procesos, muchas empresas están logrando mejorar en gran medida la salud laboral, pero aún así, son muchos los factores a tener en cuenta.



Una buena planificación, el diseño de las instalaciones, la selección de los equipos y la formación personalizada de los trabajadores es la base para que la prevención de los riesgos en el trabajo

Cualquier empresa, sea del sector que sea, debe cumplir la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Ya en el Artículo 40.2 de la Constitución se recomienda a los poderes públicos velar por la seguridad e higiene en el trabajo.

En esta misma línea, la Ley General de sanidad, establece en su capítulo IV los criterios para la prevención de los riesgos laborales y la promoción de la salud física y mental de los trabajadores. Pero no es hasta la [Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales](#), cuando se incluye la promoción de la salud como protección de la salud de los trabajadores.

Este concepto de Salud Laboral da un paso más allá del de Prevención de Riesgos laborales (PRL). Podemos definirlos de la siguiente forma:

- La salud laboral se preocupa de la búsqueda del máximo bienestar posible en el trabajo, tanto en la realización del trabajo como en las consecuencias de éste, en todos los planos, físico, mental y social.
- La PRL es la disciplina que busca promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo, además de fomentar el desarrollo de actividades y medidas necesarias para prevenir los riesgos derivados del [trabajo](#).

El Ministerio de Sanidad y Política Social indica que 'los controles legales de la salud y la seguridad en el trabajo en la Unión Europea son de los más rigurosos del mundo, pero los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales siguen siendo excesivamente elevados en nuestro país y se hace necesario acometer acciones con la cooperación y colaboración de todos para conseguir la disminución de los mismos'.

Además de las exigencias legales y las cuestiones teóricas, es de vital importancia el papel de la empresa, puesto que es su responsabilidad. Por la experiencia en nuestro sector a la hora de implantar sistemas de mejora de la salud laboral, podemos confirmar que los resultados siempre son favorables tanto para el trabajador como para el empresario. Una buena planificación, el diseño de las instalaciones, la selección de los equipos y la formación personalizada de los trabajadores es la base para que la prevención de los riesgos en el

trabajo y la promoción de la salud no generen sobrecosto en la empresa. A la vez, estas acciones tienen un efecto directo en la reducción de las bajas y el absentismo laboral.

De la normativa general debemos tener en cuenta que en las cocinas se utilizan productos químicos, hay fuentes de altas temperaturas, posibles corrientes de aire, zonas de bajas temperaturas (cámaras), zonas húmedas (plonge y zonas de lavado) y zonas ruidosas (sobretudo también plonge y zonas de lavado). Además se manipulan pesos y se trabaja durante muchas horas de pie, en el mismo puesto de trabajo. Todos estos factores pueden afectar negativamente sobre la salud del trabajador, y sólo se podrán evitar cuidando el diseño de las instalaciones, la selección de equipos y la formación del personal.

La implantación de un sistema para prevenir los riesgos laborales y realizar promoción de la salud debe realizarse siempre por las empresas especializadas pero con la colaboración de la propiedad, ya que siempre es la propia empresa la que mejor puede ayudar a mejorar sus sistemas y sus instalaciones.

A continuación os facilitamos el enlace del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT - Ministerio de Trabajo e Inmigración) donde podréis consultar las [Guías por sector y actividad](#). En los archivos adjuntos están tres de las guías desarrolladas para el sector de hostelería.

Comenta este artículo en el 




"Salud laboral en la cocina" by CocinasCentrales.com is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas 3.0 España License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/).



Artículos relacionados

- [Ruido en las cocinas](#)
- [Prerrequisitos IV: Formación de Manipuladores](#)

Descarga de archivos:

-  Trabajos en Hostelería I: Incendios y Planes de Emergencia (INHST)
-  Trabajos en Hostelería II: Posturas Inadecuadas. Sobreesfuerzos (INHST)
-  Trabajos en Hostelería III: Accidentes por contacto térmico, cortes y punzamientos